

Omeletten mit Pilzsauce von Groen

Mengen für 30 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Streuwürze, Pfeffer

150 g Butter	
450 g Zwiebel	
2.4 kg Frische Champignons	kurz mit Butter und Zwiebeln dünsten
9.0 dl Rotwein	ablöschen (Weisswein ist auch möglich) anschliessend mit Streuwürze, Bouillon, Pfeffer und Paprika würzen und ca 15 Minuten köcheln lassen
2.1 Liter Halbrahm	beigeben und kurz aufkochen. Sauce fertig!
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Wasser	
30 Stück Eier	
37.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
1.5 kg Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen.

In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.